

2026年7月31日
箱根プレゼントサービス株式会社

元箱根「あしのご茶屋」名物土鍋ご飯メニューをリニューアル！

～地域の食材を厳選使用し、小田原産「はるみ」とこだわりの素材で新たな魅力を創出～

芦ノ湖畔・箱根神社第一鳥居の近くに位置する「あしのご茶屋」は、お客さまへより一層お食事をお楽しみいただくため、2026年8月3日（月）より、名物の土鍋ご飯メニューをリニューアルします。

ご好評いただいている「一人前ずつの炊きたて土鍋ご飯」と、自由にお取りいただける「おばんざい」はそのままに、使用するお米を湘南生まれのブランド米「はるみ」の中から、厳選した小田原産のものに変更します。

また、主菜にはこれまで以上に地元産のブランド肉や厳選素材を取り入れ、より贅沢な内容へと刷新します。芦ノ湖の絶景を望むロケーションで、こだわりを深めた自慢の味わいをぜひご賞味ください。

記

■ リニューアルのポイント&新メニュー概要

1. お米の変更：湘南生まれのブランド米「小田原産 はるみ」を採用

小田原の豊かな自然の中で育まれたブランド米「はるみ」を、一人前ずつ丁寧に土鍋で炊き上げます。ふっくらと艶やかに炊き上がる粒は、しっかりとした食感と上品な甘みが特長です。口いっぱいに広がる自然な甘みが、主菜の旨味を最大限に引き立てます。

2. 「のっけ飯」の中身をより贅沢にリニューアル

炊きたての「はるみ」の上に具材をのせて味わう人気の「のっけ飯」は、より満足感の高いラインナップへ刷新します。スタミナ満点で夏場にもおすすめの「うなぎととろろ」や、富士山の清らかな伏流水で育った静岡県産サーモンを、特製ごま醤油で和え香ばしく炙った「炙りサーモンといくら（お出汁付き）」など、4種類をラインナップしました。



うなぎととろろ（税込3,450円）



炙りサーモンといくら（お出汁付き）（税込2,750円）



国産牛としぐれ煮（税込2,970円）



焼きサバと高菜（お出汁付き）（税込2,350円）

3. 「べっこ飯」は素材の旨味際立つスタイルへ新化

土鍋ご飯と主菜をそれぞれ味わう「べっこ飯」は、より多彩な食材を楽しめる内容へ一新します。神奈川県産相模豚を使ったロースかつや、静岡県産銘柄鶏「富嶽白鶏（ふがくはっけい）」を使用したチキンステーキなど4種類をご用意しました。



相模豚のロースかつ（税込2、680円）



富嶽白鶏のチキンステーキ彩り野菜添え（税込2、580円）



金目鯛の煮付け（税込2、800円）



相模豚のほろほろ角煮（税込2、680円）

■ 店舗概要

1. 店舗名：あしのご茶屋
2. 所在地：神奈川県足柄下郡箱根町元箱根6-8
3. 提供開始日：2026年8月3日（月）
4. 営業時間：11:00～16:00（L.O. 15:30） ※定休日：木曜日

以 上